



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BALLI SUSAMLI LOKMALAR

6 kişilik Malzemeler  
7 adet baklava yufkası  
2 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay bardağı şeker  
1 çay bardağı ceviz  
1 tatlı kaşığı tarçın  
Üzeri için:  
5 çorba kaşığı bal

Tereyağını eritin, yufkaların üzerine sürün. Dövmüş ceviz, şeker ve tarçını bir kaptaki karıştırıp yufkaların üzerine serpin. Bir kenarından rulo yapmaya başlayın, sıkıca sarın, 1 parmak kalınlığında dilimler halinde kesip fırın tepsinine dizin ve 200 derecedeki fırında 15 dakika pişirin. Fırından alıp balı biraz suyla açıp üzerine dökün, sıcak veya soğuk servis yapın. İçine hiç ceviz koymadan da çok ince sarılabilir. Ekmek hamuru alınıp serçe parmak kalınlığında yağda kızartılıp ballı suyun içine konulabilir.

